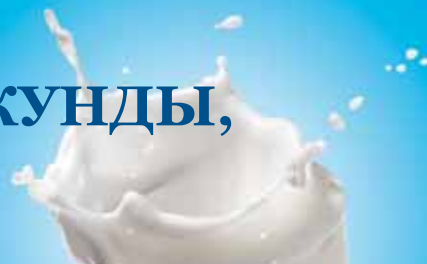


# ENSURE

## ОБНАРУЖИТ ГРЯЗЬ ЗА СЕКУНДЫ, МИКРОБЫ – ЗА 7 ЧАСОВ!



Сергей Малушкин, микробиолог-консультант, «РАБОС Интернешнл»

«Качество» и «безопасность» – ключевые слова нашего времени. От этих двух характеристик во многом зависит востребованность продукта потребителем. Понаблюдайте за поведением покупателей в отделе молочных продуктов магазина и увидите, что большинство из них в первую очередь ищут на упаковке информацию о составе продукта, сроке его годности, указание на ГОСТ и только потом обращают внимание на производителя и цену. Это лишний раз подчеркивает, насколько сведения о качестве и безопасности продукта важны для покупателей. Так как же производителям завоевать их доверие?

Обратимся к системе качества и безопасности молочного производства. Чтобы выпустить продукт, отвечающий современным требованиям, необходимо снизить риски (биологические, физические и химические), которые влияют на его качество и безопасность. Во-первых, согласно мировой статистике, биологические риски, являются наиболее опасными, так как вызывают масштабные последствия для здоровья потребителей. Во-вторых, методы контроля микроорганизмов имеют ряд существенных недостатков. Например, продолжительность традиционного анализа составляет минимум 24 ч. За это время продукт проверенный, но без подтвержденного анализа о его безопасности, попадает на стол потребителю. Еще одна проблема: содержание подготовленной лаборатории и опытных специалистов-микробиологов. На практике из-за высоких затрат на многих предприятиях лаборатории не могут проводить необходимые анализы, поэтому проверки проводятся реже,

с помощью посреднических организаций. Отдельного внимания заслуживает контроль личной гигиены персонала. Зачастую проверка сводится к визуальному осмотру рук и спецодежды. В свою очередь, руки являются основным источником перекрестного обсеменения микроорганизмов внутри предприятия. Как справиться с данной проблемой?

Компания «РАБОС Интернешнл» предлагает простое решение по снижению биологических рисков на молочных предприятиях – использование EnSURE, прибора для контроля микробиологической чистоты.

Он способен определять с помощью технологии MicroSnap КМАФАнМ, БГКП и *E. Coli* за 7 ч. В состав теста MicroSnap входит специальный реагент, который активируется только в присутствии ферментов исследуемых микроорганизмов. Данная технология позволяет выявлять КМАФАнМ, БГКП и *E. Coli* не только на технологическом оборудовании (молокопроводах, пастеризаторах, творожные ванны, сырные формы), но и в молочных

продуктах (сыр, пастеризованное молоко, сметана, творог), а также на руках персонала. Другая особенность прибора EnSURE – способность с помощью тестов Ultrasnap/ Aquasnap определять за 15 с любые биологические загрязнения на технологическом оборудовании, проверять состояние воды в системе водоподготовки, а также гигиеническое состояние спецодежды персонала.

Таким образом, специалист молочного предприятия за 7 ч, т. е. за рабочий день, имеет возможность получить информацию о наличии КМАФАнМ, БГКП и *E. Coli* как в продукте, так и на поверхности технологического оборудования. В случае незамедлительной проверки чистоты технологического оборудования специалисту будет достаточно теста Ultrasnap. EnSURE найдет грязь за секунды, микробы за 7 ч!

Технические возможности EnSURE позволяют специалисту предприятия одновременно проверять до 5000 контрольных точек производства. Полученные данные остаются в памяти прибора EnSURE, рассчитанной на единовременное хранение до 2000 результатов, что избавляет от необходимости вести технические журналы. Благодаря программному обеспечению SureTrend, поставляемому вместе с прибором на русском языке, можно легко фиксировать и анализировать все полученные результаты в компьютере. Это выводит контроль и мониторинг чистоты на новый уровень и помогает специалисту выстроить индивидуальную систему контроля санитарного состояния предприятия.

Для получения более подробной информацией обращайтесь к специалистам компании «РАБОС Интернешнл». 💧





# EnSURE

## ПОРТАТИВНАЯ МИНИ-ЛАБОРАТОРИЯ



- АТФ-мониторинг чистоты за 15 секунд
- Определение БГКП и E.Coli за 1-7 часов
- Проверка КМАФАнМ за 7 часов
- Простота проведения анализа
- Элемент системы ХАССП
- Память на 2000 результатов



ООО «РАБОС Интернешнл»  
142750, г. Москва, д. Ликова, влад. 85  
Тел. (495) 785-71-21, факс (495) 785-71-25  
www.RABOS.ru; inter.clean@rabos.ru  
 Like <http://www.facebook.com/Rabos.International>